

SOLARYS ROSSO  
CALABRIA IGP PASSITO



## SOLARYS

**Classificazione:** CALABRIA I.G.P.

**Tipologia:** rosso Passito naturale da raccolta tardiva;

**Bottiglie Prodotte:** 3.000

**Territorio:** la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P.;

**Vitigni:** Magliocco Dolce in purezza;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 50 quintali di uva per ettaro;

**Periodo di Vendemmia:** la raccolta tardiva avviene nel periodo compreso tra metà e fine novembre, così facendo si determina un appassimento naturale delle uve sulla pianta;

**Vinificazione:** pressatura soffice e lunga macerazione con le bucce;

**Fermentazione:** in acciaio con temperature controllate;

**Affinamento:** prima in acciaio, poi almeno sei mesi in barrique di rovere, infine evoluzione naturale in bottiglia;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso, tendente al granato in evoluzione;

**Profumo:** delicato, persistente, netto l'aroma di frutti rossi, ciliegia e lampone, accennati i sentori speziati di vaniglia e cioccolato, dovuti al giudizioso passaggio in barrique di rovere francesce;

**Sapore:** è un vino caldo, avvolgente, moderatamente tannico, dolce ma non stucchevole, elegante, molto piacevole ed inaspettato il delicato retrogusto amarognolo nel finale;

**Degustazione:** è un vino da dessert particolare, l'abbinamento è del tutto soggettivo, consigliamo di degustarlo con dei dolci secchi, ottimi quelli tipici della regione, come i *turdilli* o la *pitta m'bigliata*, eccellente con il cioccolato fondente;

**Temperatura di Servizio:** servire a 14-18 °C.

**Gradazione Alcolica:** 16% vol.

CL 50

GAMBERO ROSSO

v i t a e  
LA GUIDA AI VINI

Touring Club Italiano  
Vini Buoni d'Italia

AMIGLIOR VINI ITALIANI

### CANTINE SPADAFORA srl

Z.I. Piano Lago, 18 - 87050 Mangone (Cs) | Italia

Dep. in Donnici Inf. (Cs) | Tel. & Fax (0984)969080

website: [www.spadafora1915.it](http://www.spadafora1915.it) | mail: [info@cantinespadafora.it](mailto:info@cantinespadafora.it)